

平成27年12月1日(火)

阪急幼稚園

2254B

料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジのカレー風味揚げ		①小麦料理×は、小麦粉なし片栗粉に変更 小麦
アジ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	
カレー粉	0.1	
油	2	
デミグラスソース	4	
カレー粉	0.1	
ケチャップ	2	
水	2.5	
チキンコンソメ	0.1	②おかず×は持参
料理合計		
<副菜>ひじきと高野豆腐の煮物		おかず×は持参 大豆
芽ひじき	2	
高野豆腐	2	
人参	8	
インゲン	5	
油	1	
水	30	
出し	0.42	
砂糖	2	
醤油	2	
酒	1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		米×は持参 米
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		汁物×は持参 さつま芋
さつま芋	10	
玉ねぎ	15	
わかめ	0.2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		牛乳×は牛乳無し、お茶提供 乳 大豆
牛乳	100	
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
小計		

原材料/添加物
コリアンダー・ターメリック・クミン・カレーモン・こしょう・唐辛子・ツツヤー・ナツメグ・クローブ・フェヌール・ローレル・シモジ等
なたね油
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがベースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-inosin酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類
コリアンダー・ターメリック・クミン・カレーモン・こしょう・唐辛子・ツツヤー・ナツメグ・クローブ・フェヌール・ローレル・シモジ等
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・香料
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
なたね油
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆(20%)・小麦(20%)・米(2%)・食塩(20%)・果糖ぶどう糖液糖(2%)・醸造酢(0.75%)・保存料(安息香酸Na)(0.06%)・水(35.19%)
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
大麦
さつま芋/Kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月3日(木)

阪急幼稚園

2254B

料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>クリスマスピラフ 米(国産)	65	①米×は具・白米持参
炊込バターライスの素	20	乳・大豆 ②混ぜご飯×は具・白米持参
ドライパセリ	0.1	③乳製品×は、別炊きクリスマスピラフ (玉ねぎ5g 人参3g コーン5g 8529 鶏ミンチ10g 米65g 水92g カレー粉0.05g チキンコンソメ1.2g 塩0.1g)
料理合計		
<主菜>フライドチキン 鶏肉	60	おかず×は持参
鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
<副菜>カラフルサラダ 赤ピーマン	2	おかず×は持参
ブロッコリー	25	
キャベツ	20	
コーン	5	
レモン果汁	0.3	
穀物群	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<汁物>スープ 白菜	20	汁物×は持参
さつま芋	15	
小松菜	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
料理合計		
<デザート>クリスマスデザート(かぼちゃケーキ)		小麦菓子×はケーキ無し、ミニゼリー2個
小麦粉	20	小麦
片栗粉	2	
ベーキングパウダー	1.6	
豆乳	25	大豆
砂糖	5	
かぼちゃ	8	
料理合計		
<その他>牛乳・いりご		牛乳×は牛乳無し、お茶提供
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

原材料/添加物
食用植物油脂・マッシュルーム・魚肉エキス・にんじん・コーン・鶏肉・食塩・たまねぎ・砂糖・バター・香辛料・カレー粉・香料・ターメリック色素・サフラン色素
食塩・テキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
なたね油
赤ピーマン(AL)/kg
キャベツ(L8玉)/Kg
レモン・醸造酢・香料
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
白菜(L6玉)/kg
さつま芋/kg
こまつな
食塩・精糖(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・テキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
コーンスターク・炭酸水素ナトリウム・焼ショウパン・ビロリン酸二水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月7日(月)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
朝食	<主菜> かぼちゃミンチフライ			①小麦パン×は鶏肉の甘酢あんに変更 8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)	
	国産かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆		かぼちゃ(33.5)・パン粉生(10.4)・でんぶん(7.0)・豚肉(6.6)・パン粉乾(6.2)・玉葱(3.4)・砂糖(3.1)・ラード(1.9)・水あめ(1.2)・キャッサバ(1.0)・エターソス(0.6)・大豆たん白(0.4)
	油	6		おかず×は持参	なたね油
			料理合計		
	<副菜> 和風マカロニサラダ			①マヨネーズ×小麦麵×は マヨネーズ・マカロニなし、 マロニー5g・その他の野菜・ドレッシングのみに変更	
	ファンタシーマカロニ	5	小麦		
	塩	0.1			
	玉ねぎ	10			
	人参	5			
	胡瓜	5			
	コーン	5			
	ノンオイルレツツイグ 青じそ	1		②おかず×は持参	きゅうり(AS) / Kg 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず) 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
	マヨネーズ	4	卵・大豆		
			料理合計		
	<主食> ロールパン			①小麦×は持参	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・V.C・香料
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	②乳パン×麦ロール提供	
	<汁物> スープ			汁物×は持参	さつま芋 / Kg えのきだけ(A)(100g) / P 食塩・結晶(砂糖・ぶどう糖)・たん白か水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・香料
	ほうれん草	5			
	さつま芋	15			
	えのき	4			
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆		
			料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	牛乳 がたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	牛乳	100	乳		
	じやこ	1	大豆		
	麦茶	0.5			
			小計		

平成27年12月8日(火)

阪急幼稚園

2254B

料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>チキンカレー		
米(国産)	65	
鶏肉	15	
玉ねぎ	25	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	1	
水	110	
カレーフレーク	17.5	
料理合計		
<副菜>ソーセージのサラダ		
フィッシュソーセージ	8	小麦・大豆
キャベツ	30	
コーン	10	
ほうれん草	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.4	
水	45	
アップルジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じやこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
主食		
副食		
合計		
<1日合計>		

①米×は白米持参(カレールーのみ提供)

②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)

おかず×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・調味料・香料
すけそうだら(36.29)・植物油・なたね油(8.13)・小麦たんぱく(3.85)・とうもろこしでん粉(2.79)・大豆たんぱく(1.55)・食塩(1.37)・上白糖(0.85)・たまねぎ(0.22)・植物油・調合油(0.22)・こしょう・白(0.12)・かつおだし(0.08)・穀物酢(0.07)・パン酵母(0.02)・キャッサバでん粉(6.16)・D-ソルビトール(2.42)・炭酸カルシウム(1.21)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.93)・着色料(クチナシ)(0.04)・香辛料抽出物(0.01)・香料(0.01)・水(33.66)
キャベツ(L8玉) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
りんご
牛乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月10日(木)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
食 事	<主菜>牛肉と根菜の信州煮			おかず×は持参		
	牛肉	15				
	牛肉	10				
	ごぼう	8				
	玉ねぎ	35				
	人参	15				
	大根	30				
	油	2				
	水	50				
	出し	0.7	さば			たいこん(葉なし) / kg
	合わせ麦みそ	8	大豆			なたね油
	砂糖	2				さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
	みりん	5.5				大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
						もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
		料理合計				
<副菜>ちくわの天ぷら						
ちくわ	30	大豆		①小麦天ぷら×は天ぷら無し、 ちくわの素揚げで青のりを散らす。	いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・ キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L- グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)	
青のり	0.05				なたね油	
小麦粉	3	小麦		②おかず×は持参		
油	3					
	料理合計					
<主食>麦入りごはん				米×は持参		
米(国産)	53					
押麦	2				大麦	
	料理合計					
<汁物>すまし汁						
麩	2	小麦		①小麦麩×は、麩無し	小麦粉72%・グルテン28%	
白菜	15				白菜(L6玉) / Kg	
しめじ	4			②汁物×は持参	さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
水	120				脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
出し	1.67	さば				
醤油	1	小麦・大豆				
塩	0.5					
	料理合計					
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100	乳		牛乳×は牛乳無し、お茶提供	牛乳	
じやこ	1	大豆			かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
麦茶	0.5					
	小計					

平成27年12月14日(月)

阪急幼稚園

2254B

料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>五目うどん		
うどん	120	小麦
豚肉	10	
豚肉	10	
ごぼう	8	
人参	10	
玉ねぎ	25	
ほうれん草	10	
水	150	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	小麦・大豆
みりん	3	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜のさっぱり和え		
大根	35	
胡瓜	5	
しらす干し	1.5	
穀物酢	1.6	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ（オレンジ）		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じやこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

①小麦麺×はうどんなしマロニー30gに変更

②麺類×は麺・具持参

おかず×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩
だし昆布（まごんぶ）
かつお節・そつたかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
だいこん（葉なし）／kg
きゅうり（AS）／kg
いわし・食塩
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成27年12月15日(火)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<汁物>お雑煮			
片栗粉	5		
白菜	15		
玉ねぎ	15		
里芋	10		
かまぼこ	5	小麦・卵・大豆	
人参	5		
みつば	2		
ゆず	2		
水	120		
出し	1.67	さば	
醤油	1	小麦・大豆	
塩	0.5		
料理合計			
<副菜>あべかわもち			
もち米	30		
きな粉	8	大豆	
砂糖	8		
塩	少々		
料理合計			
<主菜>牛肉の野菜巻 (インゲン・人参)			
牛肉の野菜巻 220 g P	22	小麦・卵・大豆	
料理合計			
<副菜>炒めなます			
大根	15		
人参	7		
れんこん	4		
きざみ揚げ	2	大豆	
油	1		
砂糖	0.5		
醤油	1.5	小麦・大豆	
酒	0.5		
出し	0.56	さば	
水	40		
穀物酢	2.5		
塩	0.15		
砂糖	0.8		
料理合計			
<副菜>きんとん			
さつま芋	40		
砂糖	3.5		
料理合計			
<副菜>黒豆			
黒豆	10	小麦・大豆	
料理合計			
<副菜>ごまめ			
じやこ	1	大豆	
水	0.3		
砂糖	0.36		
みりん	0.36		
醤油	0.54	小麦・大豆	
料理合計			
※1 鶏肉の野菜巻		アレルギー代替用	
鶏肉の野菜巻	26	小麦・大豆	

①卵つなぎ×は、かまぼこ無し

②汁物×は持参

①米×はおもち持参、きな粉のみ提供

②きな粉×はきな粉持参、おもちのみ提供

①卵つなぎ×は 鶏の野菜巻に変更  
(V532 鶏肉の野菜巻 下記※1)

②おかず×は持参

おかず×は持参

おかず×は持参

おかず×は持参

おかず×は持参

アレルギー代替用

原材料/添加物

里芋

うりごのひらさわ身 (32.9)・うてよりにいりり身 (14.6)・小麦 (16.0)・かむかむ身 (2.9)・ゆで身 (2.2)・食塩 (1.5)・発酵調味液 (1.1)・卵白 (0.9)・調味料① (0.5)・Dリビット (0.4)・調味料② (0.3)・大豆油 (0.2)・調味料③ (0.1)・酵素製剤水 (36.7)

根みつば/K g  
(ゆず (黄ゆず) (175 g) /個

さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス  
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・米 (2)・食塩 (20)・果糖ぶどう糖液糖 (2)・醸造酢 (0.75)・保存料 (安息香酸Na) (0.06)・水 (35.19)

大豆

牛肉 (78.32)・にんじん (21.82)・さやいんげん (21.82)・しょうゆ (5.84)・砂糖 (4.35)・ぶどう糖果糖液糖 (2.72)・食塩 (0.41)・卵白粉 (0.3)・チキン・野菜エキス (0.14)・香辛料・増粘剤 (加工デンプン) (0.87)・酢酸ナトリウム・フマル酸・グリセリンエステル (0.09)・カラメル色素 (0.05)・揚げ油 (なたね油)・水 (27.28)

だいこん (葉なし) / K g

れんこん (AM) / K g

油揚げ

なたね油

脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)

米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料

さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス

さつま芋/K g

黒大豆乾燥・砂糖・還元澱粉糖化物・黒砂糖・食塩・しょうゆ・重曹・水

かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類

脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)

鶏肉 (63.7)・にんじん (8.2)・砂糖 (6.4)・しょうゆ (6.1)・さやいんげん (5.5)・食塩 (0.1)・リン酸塩 (Na) (0.1)・調味料 (アミノ酸) (0.1)・水 (9.8)・揚げ油 (なたね油) (0.0)